

Taiheiodori Soba Shochu



Un shochu de sarrasin produit par une fermentation en jarre avec du riz blanc et de l'orge, puis distillé à basse température et à pression réduite afin de préserver tous les arômes particuliers apportés par le sarrasin.

Un shochu de sarrasin local de Miyazaki

??? ???? ??????????
90cl - Alc. 25% Vol.

Type de produit: Shochu
Catégorie: Sarrasin
Alcool: Alc. 25% Vol.
Format: Bouteille de 90cl
Producteur: Kyoya Shuzo
Région: Préf. de Miyazaki
Ingrédients: Sarrasin, riz

Notes de dégustation détaillées : Taiheiodori est un shochu élaboré par la distillerie de Kyoya Shuzo à Miyazaki à partir de sarrasin produit localement. Dans un premier temps, celui-ci est fermenté avec du riz blanc et de l'orge dans un kametsubo, une jarre caractéristique de la production de shochu. Il est ensuite distillé à basse température et à pression réduite afin de préserver tous les arômes et caractéristiques apportés par la céréale.

Le nez est élégant et fruité, une aromatique qui rappelle certains sakés aux notes douces et singulières de bonbon arlequin. Sous-jacente, la trame est plus céréalière, dense et complexe. La mise en bouche est souple, de belles sensations désaltérantes. Elle évolue rapidement sur des notes plus épicées et céréalières, stimulantes. Une belle amertume se développe sur une finale longue. Elle amène une certaine astringence qui donne envie d'y retourner.

Conseil de dégustation : Un shochu à déguster au cours du repas frais ou dilué avec de l'eau chaude. Pour aller jusqu'au bout, allongé avec du « sobayu », l'eau de cuisson des soba.

A propos de la distillerie : La distillerie de Kyoya a été fondée en 1834 à Aburasu, au cœur de la Préfecture de Miyazaki, l'un des centres historiques de la production de shochu au Japon. Naturellement, Kyoya produit avant tout du shochu de patate douce et d'orge, perpétuant ainsi cette longue tradition, mais Kyoya aime aussi les défis et produits des distillés modernes comme le Yuzu Gin ou des choses très originales tout en étant classiques comme ce shochu de sarrasin.